

日経 MJ

1月1日(金曜日)
正月特別編集



ベンチャー企業日本酒応援団では素人が米作りから仕込みまで参加する(石川県能登町の数馬酒造)

造り手も変わる

酒造りも変わる。昨年12月2日朝、島根県雲南市の蔵元「竹下本店」では緊張の一瞬を迎えた。11月に醸造を始めた日本酒がタンクから絞り出される。黄金色で豊かな味。

酒造りに新風

飲み手参加／地元産貫く

「郷酒(さとさけ)」にこだわる酒蔵が、せんき(栃木県さくら市)だ。出荷量の約8割を占める主力銘柄「仙禽」の原料米を、自社の酒造りに使う地下水と同じ水脈の上にある水田に限定し委託栽培する。「仕込み水と同じ水を吸ったお米は

手になり、地元ならではの酒造りを支える。昨年1月にできた初ブランドの酒造りには120人が参加。8割は東京など都市部から集まった。昨年12月からは石川県の「数馬酒造」の支援を始めた。地元の米や水を使う「郷酒(さとさけ)」にこだわる酒蔵が、せんき(栃木県さくら市)だ。出荷量の約8割を占める主力銘柄「仙禽」の原料米を、自社の酒造りに使う地下水と同じ水脈の上にある水田に限定し委託栽培する。「仕込み水と同じ水を吸ったお米は



佐渡島で「郷酒」造りに挑む尾畑酒造5代目蔵元の尾畑さん

になるが、味が似通ってくる」(薄井さん)ドレーヌのような個性のあるお酒をどう作るか「」。行き着いた結論が日本酒の成分の80%を占め酒質に大きく影響する水を原料栽培から製造まで「一貫させる」ことだ

「地元産」を突き詰める薄井さんが意識するのが、ワインの原料となるぶどうの栽培から醸造、瓶詰めまで一貫して行うフランスの生産者「ドメ」と薄井さんは話す。新潟県佐渡島。廃校になった小学校を使い、郷土の土壌、木の古さなど酒造りを本格化しているのが「真野鶴」ブランドの尾畑酒造だ。

味わいにそれぞれ地元の個性が出てくる。一方、日本酒の原料で自前もめざす。5代目蔵元の尾畑留美子専務は「蔵元がどんな酒造りをしていくのかを知って日本酒を選ぶファンが増えている。今後もオール佐渡産のお酒にこだわる」と意気込む。